gorenje

INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO PARA FORNOS DE EMBUTIR A VAPOR

Mod. BOC 6322 AX

APRESENTAÇÃO

DESCRIÇÃO DO FORNO

Forno combinado é indicado ao cozimento de alimentos para uso doméstico, não tem finalidade profissional. Em um único equipamento, o cozimento tradicional ganha as vantagens do vapor, com resultados excelentes para cada prato da carne, ao peixe, às verduras, aos doces, mantendo ao mesmo tempo o gosto, o frescor, aromas e, sobretudo, as propriedades nutritivas dos alimentos.
Qualquer outra utilização, que não doméstica, é inadequada.
Instale e utilize o aparelho em ambientes com temperaturas não inferiores a 5°C.

AVISOS

- O aparelho é previsto para ser usado por adultos que conhecem as presentes instruções de uso.
- Assegure-se que o cabo de ligação dos aparelhos elétricos não seja esmagado na porta do forno: o isolamento elétrico poderia ser danificado.
- Quando o cabo de ligação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de assistência a clientes para evitar situações de perigo.
- As crianças geralmente não são capazes de reconhecer os riscos ligados ao uso do aparelho. Portanto, pede-se para providenciar a necessária vigilância e não deixe as crianças brincarem com o aparelho.
- Durante o cozimento, se produz calor; a porta do aparelho pode ficar muito quente: não toque e mantenha as crianças longe.
- As pessoas portadoras de deficiências devem ser assistidas por pessoas adultas.
- Durante o uso as partes acessíveis do forno podem ficar muito quentes. Mantenha as crianças à distância até a aparelhagem esfriar.
- **No momento da abertura da porta do forno, durante a fase de cozimento ou no fim da mesma, preste atenção no fluxo de ar quente e o vapor que sair do cozimento. Afaste-se na lateral ou recue de um passo.**
- Recomenda-se utilizar água com a finalidade de limitar a formação de calcário
- Instale e utilize o aparelho em ambientes com temperaturas **não inferiores a 5°C**.
- Não use o forno para aquecer o ambiente.
- Antes de fechar a porta do forno assegure-se que na cavidade de cozimento não existam corpos estranhos ou animais domésticos.
- Na cavidade de cozimento não se deve guardar objectos inflamáveis ou que sejam sensíveis à temperatura, como por ex. detergentes, spray, recipientes a vácuo, latarias, etc. perigo de incêndio / explosão.
- Guarde com cuidado este manual e num lugar fácil para ser consultado todas as vezes que for necessário. No caso de venda do aparelho a terceiros, não esqueça de anexar o manual ao aparelho.
- Tão logo for detectado um problema de funcionamento, o forno deve ser desligado da rede elétrica.
- As gorduras e os óleos quentes, pegam fogo facilmente. É perigoso aquecer o óleo na cavidade de cozimento para cozinhar a carne e deve ser evitado. Nunca tente apagar com água o óleo ou gordura que estiverem a arder (perigo de explosão); abafar as chamas com panos molhados.
- A grelha, as chapas e os recipientes de cozimento tornam-se muito quentes, para introduzir as mesmas ou extraí-las use luvas de proteção ou panos para panelas, não molhados ou úmidos.

- Durante o uso e a limpeza do forno prestar atenção para não colocar os dedos nas dobradiças da porta e na própria porta, para evitar esmagamentos ou feridas. Preste atenção a isto sobretudo na presença de crianças.
- Deixe a porta do forno aberta somente na posição apoiada.
- Se a porta estiver aberta há perigo de tropeçar ou de esmagamento dos dedos.
- Não sente e não se apoie na porta do forno e não utilize a mesma como superfície de trabalho.
- Para a manutenção, a movimentação, a instalação e a limpeza do aparelho, use meios de prevenção e proteção apropriados (luvas, etc.).
- O levantamento e a movimentação de aparelhos com peso >25kg ou com medidas que não permitem ser agarrados com facilidade deve ser efetuado com o uso de meios adequados ou com a ajuda de duas pessoas a fim de evitar riscos ou dificuldades.
- Qualquer tipo de intervenção deve ser efetuada com o aparelho eletricamente desligado. Não é permitido realizar alterações, violações ou tentativas de reparação, em particular com o uso de ferramentas (chave de fenda, etc..), internamente ou externamente ao aparelho. As reparações, especialmente aquelas das partes elétricas, podem ser feitas exclusivamente por técnicos especializado. As reparações não apropriadas podem provocar graves acidentes, danificar o aparelho e o equipamento e provocar interferências no funcionamento.
- Nos aparelhos reparados pelos centros de assistência devem ser feitos os ensaios de rotina, em particular o ensaio de continuidade do circuito de terra.
- Utilize somente a sonda de temperatura do alimento incluída entre os acessórios do forno. Eventualmente no caso de extravio ou quebra da sonda de alimento dirija-se ao ponto de assistência autorizado.

- O fabricante exime-se de todas as responsabilidades por danos às pessoas e aos objectos, devidos a uma má ou imprópria manutenção do aparelho.
- O fabricante exime-se de qualquer responsabilidade se as normas de proteção contra acidentes não forem respeitadas.
- O fabricante reserva-se o direito de efetuar nos próprios produtos alterações consideradas necessárias e úteis sem nenhum aviso prévio.

Instalação

Após ter retirado a aparelhagem da embalagem, verifique que o produto e o cabo de alimentação NÃO estejam danificados.

Caso contrário, contate o revendedor antes de colocar o aparelho em funcionamento.
Não levante o produto pelo puxador da porta.
As partes da embalagem (p. ex. folhas, isopor) podem ser perigosas para as crianças (perigo de sufocamento).
Deixe as partes da embalagem fora do alcance das crianças.
O produto deve ser instalado e ligado à rede elétrica, corretamente, seguindo as indicações do Fabricante e somente por **PESSOAL QUALIFICADO**.
Antes de qualquer intervenção é necessário verificar se o aparelho esta **DESLIGADO** da rede elétrica.

Ligação à rede elétrica

- Verifique se a voltagem corresponde àquela indicada na placa de sinalização visível abrindo a porta do forno.
- Verifique se na linha doméstica está presente um interruptor unipolar conforme às normas em vigor (distância mínima de abertura entre os contatos de 3mm) e se é capaz de suportar a carga da aparelhagem, (ver a placa de sinalização) caso contrário intercale entre a aparelhagem e a linha elétrica um dispositivo, fácil de alcançar, com as características descritas.
- ATENÇÃO: Verifique se a sua instalação elétrica possui ligação terra eficaz segundo as normas e disposições de lei em vigor.
  OBS.: Atenção: a ligação terra é obrigatória por norma de lei.
- O cabo amarelo/verde, de terra, não deve ser interrompido pelo interruptor e deve ser mais comprido em relação aos outros cabos de 2-3 cm.
- Não posicione o cabo de alimentação próximo a fontes de calor ou a temperaturas acima de 50°C em relação ambiente.
- Se o aparelho tiver o cabo de alimentação, o forno deve ser ligado à rede elétrica, com um cabo de seção mínima de 1,5mm^2.
- Se for prevista a instalação de plugues, este deve ser normalizada, prevista para carga e adequada à tomada de corrente.

Substituição do cabo de alimentação:

No caso de substituição do cabo de alimentação use somente cabos do tipo:
H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)
Seção fios 3x1,5mm ^{2}

Régua de bornes

O forno é equipado com uma régua de bornes para o funcionamento com uma tensão de alimentação de 220-240 Vac monofásica 50/60 Hz.

ATENÇÃO:
Se for necessário proceder à substituição do cabo de alimentação de energia, ao efetuar a ligação dos fios individuais, deve sempre certificar-se de que respeita o seguinte código de cores:

AZUL - NEUTRO (N)
CASTANHO - FASE (L)
AMARELO-VERDE - TERRA (⏚)

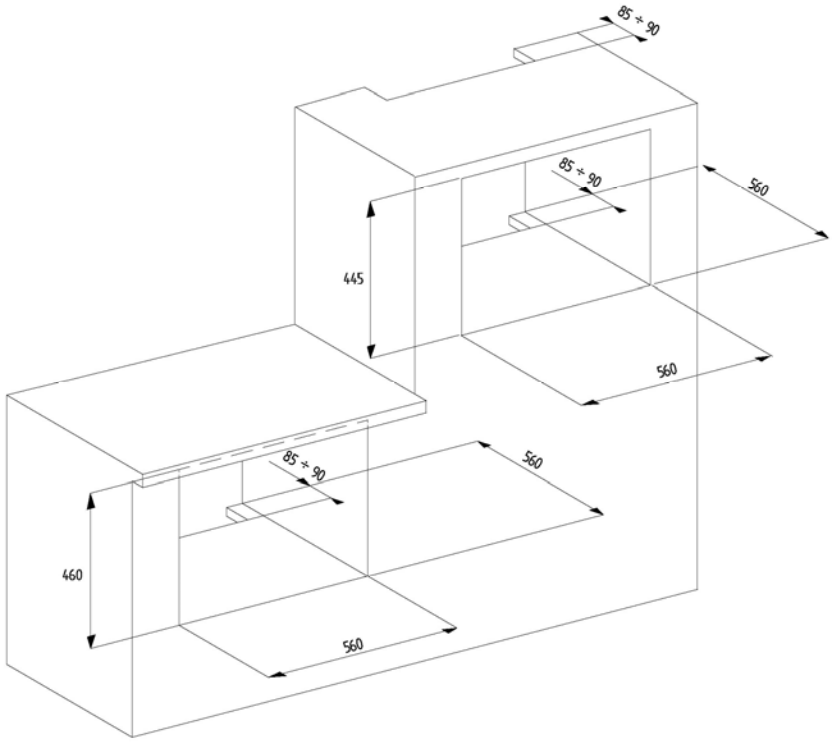
Preparação do forno e primeira utilização

Desligue o forno da rede elétrica ou coloque o interruptor unipolar em estado OFF, antes de efetuar uma limpeza do forno.
Antes de utilizar o forno, limpe minuciosamente a parte interna usando um pano ou uma esponja macia (não abrasiva) umedecida com água morna e detergente para louças. Introduza a grelha e a bandeja com furos nas respetivas guias.
Acenda o forno veja pág. 14 selecione a função "Cozimento Profissional", veja pág. 16 e configure a temperatura a 230°C. Faça o forno funcionar vazio durante cerca de 30 minutos, para eliminar eventuais resíduos de gorduras, óleo de fabricação, que podem causar odores desagradáveis durante o cozimento.
Ventile o local durante esta operação.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO FORNO E ACESSÓRIOS

- Para facilitar as operações de limpeza da cavidade de cozimento recomenda-se utilizar o processo automático descrito na pág. 36
- Para essa função, recomenda-se de desligar o equipamento da rede elétrica.
- Utilize uma esponja úmida para eliminar eventuais resíduos das paredes da cavidade depois de cada cozimento.
- Não use limpadores a vapor para a limpeza do forno.
- Não utilize materiais ásperos abrasivos como palhas de aço, raspadores metálicos ou lãs de aço para limpar o vidro da porta do forno a fim de evitar riscos que poderão ser a causa de eventuais fragmentações do vidro.
- NÃO LAVE A SONDA DO ALIMENTO NA LAVA-LOUÇAS.
- É permitido lavar a grelha, a jarra e as pingadeiras na lava-louças.
- Esvazie a jarra da água depois de cada uso por motivos de higiene.
- Após um cozimento, e com o forno bem frio, seque com um pano macio o eventual líquido que ficou no fundo da cavidade de cozimento.

INSTRUÇÕES PARA UMA INSTALAÇÃO CORRETA NO MÓVEL

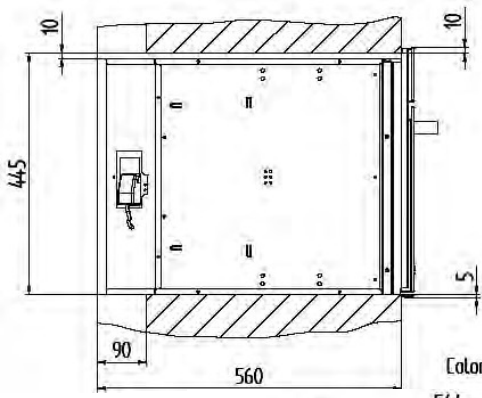


DADOS TÉCNICOS

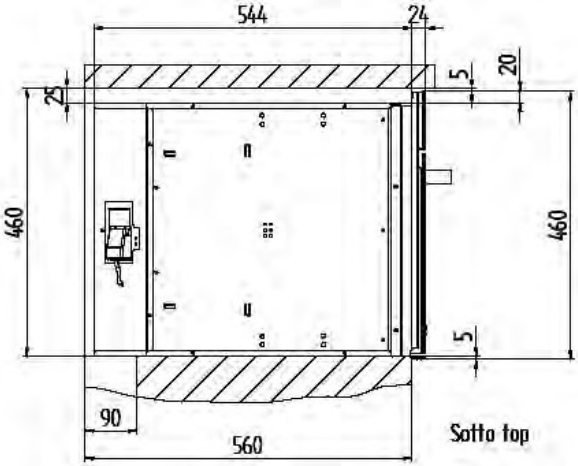
- Capacidade da vasilha de água: 1.2 L.
- Volume útil (cavidade de cozimento): 27 L.
- Volume útil (cavidade de cozimento): 31 L.

- Tensão de elétrica: 220-240V 50 / 60 Hz
- Potência máxima de ignição: 2,2 kW

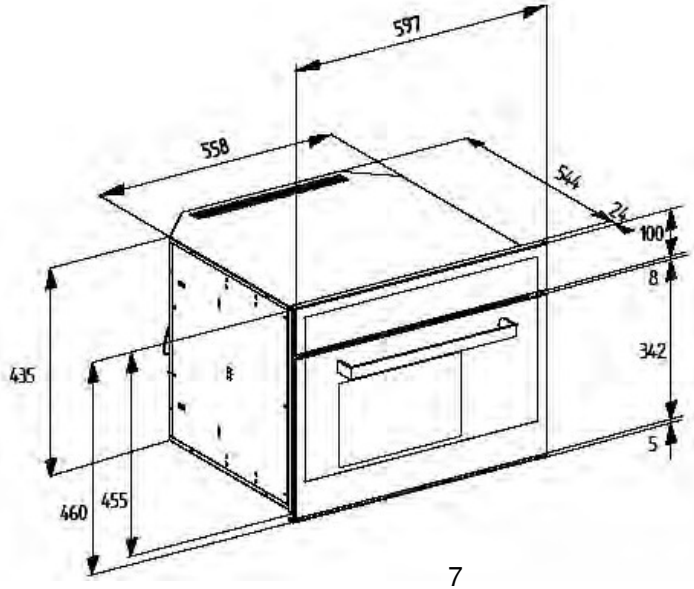
Medidas do forno



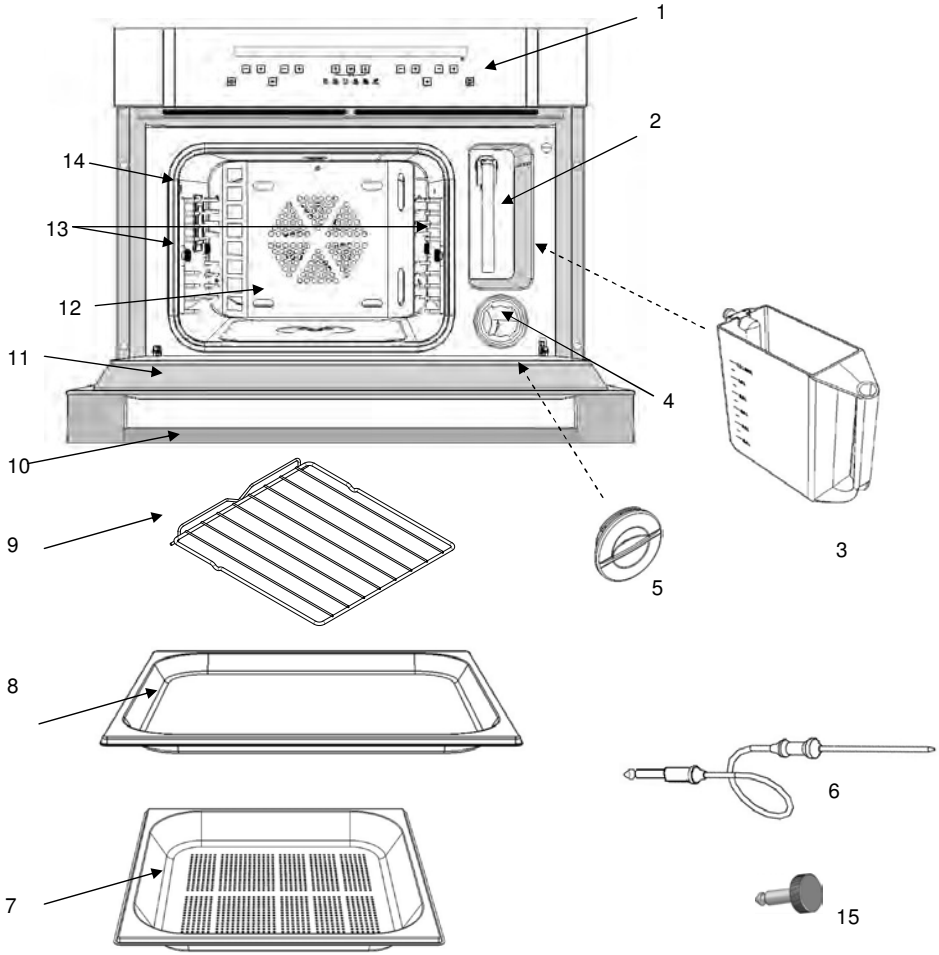
Coluna



Sotto top

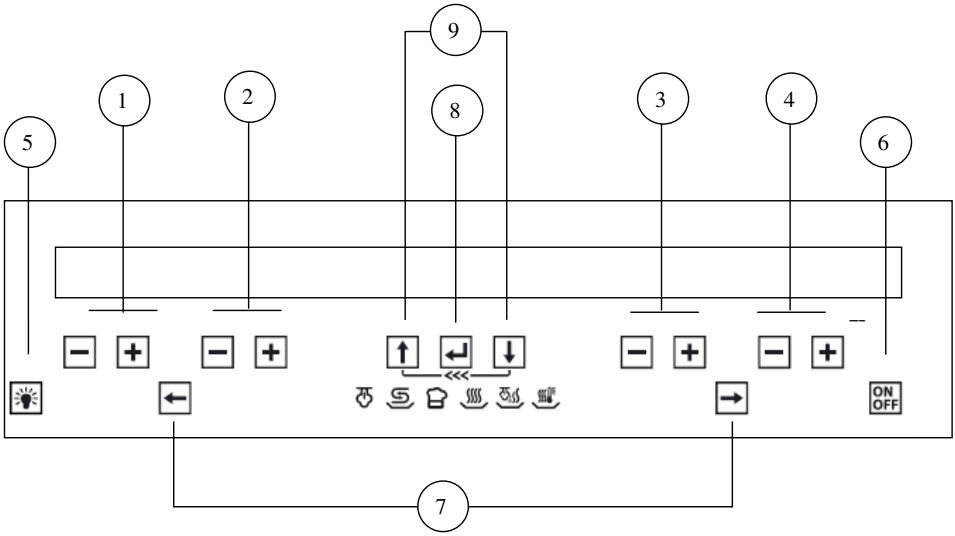


DESCRIÇÃO DO FORNO E DOS ACESSÓRIOS



1 Painel de comando e visualização dos dados
2 Compartimento da jarra
3 Jarra
4 Compartimento do filtro
5 Tampa do filtro
6 Sonda alimento ou de temperatura
7 Bandeja perfurado
8 Bandela
9 Grelha
10 Puxador
11 Porta
12 Cavidade de cozimento
13 Grelhas laterais
14 Conector sonda alimento
15 Tampa do conector

DESCRIÇÃO PAINEL DE COMANDO



Descrição das teclas

1. Teclas configuração temperatura cavidade de cozimento e área do display indicação da temperatura - (+ para aumentar, - para diminuir, min. 30°-max.230° * em função do ciclo escolhido - ver pág. 15)
2. Teclas configuração temperatura sonda alimento e área display indicação de temperatura de sonda alimento
   (+ para aumentar, - para diminuir, min. 30°-max.90°)
3. teclas para programação eventos por tempo e área do display indicação temporizações.
4. teclas para a programação despertador ou configuração do relógio e área do display de indicação relógio / despertador
5. tecla liga / desliga luz na cavidade de cozimento
6. tecla liga / desliga do forno
7. teclas de seleção das funções de cozimento
8. tecla de confirmação seleção
9. teclas de rolagem itens do menu.

PRIMEIRO FUNCIONAMENTO

Quando o forno for conectado à rede elétrica pela primeira vez, é visualizada no display uma mensagem de espera (WAIT) e algumas indicações de identificação do produto.
Recomenda-se de não tocar o teclado durante este breve período.
A ligação do Ventilador e seu desligamento após alguns instantes é um processo determinado.

Ao visualizar a mensagem: LANGUAGE ENGLISH selecione, tocando uma entre as teclas − + (4), a língua desejada. Confirme a escolha com a tecla ↵ (8)

Após isso, configure o relógio utilizando as teclas − + (4) para colocar a hora, confirme a configuração tocando a tecla ↵ (8)

COMO ACENDER O FORNO

Apertar e segurar por 1 seg. a tecla ON OFF (6).
No display aparece a escrita << ON>>, a luz do forno acende e em seguida é visualizada a mensagem:
← → SELECIONAR COZIMENTO ⇓ MENU

Desative o bloqueio teclado se o mesmo estiver ativo.
Veja capítulo como desbloquear teclado.
Automaticamente, após 5 minutos, o forno entra no modo forno desligado se não for feita nenhuma escolha.

COMO DESLIGAR O FORNO

Aperte a tecla ON OFF (6).
No display, aparece a escrita <<OFF>>
O forno entra no modo stand-by.

CICLOS DISPONIVEIS DE COZIMENTO:

Nome função e símbolo	Descrição da função	Min-Max. temp. Cavidade T	T sonda alimento
COZIMENTO A VAPOR	Durante o cozimento a vapor o vapor é feito pelo boiler do forno. O vapor esquenta a cavidade de cozimento e cozinha o alimento. Este modo de cozimento é ideal para cozinhar qualquer tipo de verdura pois, conserva a cor, o sabor e sobretudo as propriedades dos alimentos.	**40 – 100** **100**	70
REGENERAÇÃO	Vapor e ar quente contribuem para esquentar a cavidade de cozimento. O aquecimento do alimento é, portanto, rápido e homogêneo evitando que fique seco. O elemento que contribui para esquentar o ar é a resistência: CIRCULAR. O ventilador distribui uniformemente o calor. Adequado para aquecer alimentos cozidos anteriormente (sobras), alimentos pré-cozidos ou produtos congelados.	**60 – 100** **80**	70
COZIMENTO PROFISSIONAL	Processo de cozimento com mais fases. Após o início, em uma primeira fase, o alimento é cozido a vapor. Após um período de tempo determinado automaticamente o cozimento altera para cozimento por ar quente. Esse sistema de cozimento é ideal para a fermentação de qualquer tipo de massa ou cozimento de massa, pães, pizzas. (este tipo de cozimento não pode ser feito muitas vezes seguidas, pois o resultado final não é satisfatório. Entre os dois ciclos de cozimento, o forno pode esfriar. Somente assim, permite-se a realização correca da nova fase a vapor.	**100–230** **205**	70
COZIMENTO COM AR QUENTE	O ar dentro da cavidade de cozimento é aquecido pela resistência circular situada atrás da parede traseira do aparelho. O ventilador contribui para movimentar o ar de modo uniforme. Este sistema denominado também cozimento com convecção permite de cozinhar o alimento em todos os lados.	**40 – 230** **175**	70
AR QUENTE + VAPOR	Este modo de cozimento é equivalente ao cozimento a ar quente acima mas é oferecida a possibilidade de incluir, a qualquer vapor na cavidade de cozimento, apenas apertando a tecla ↵ (8) Para desativar a entrada de vapor na cavidade de cozimento, é automático passados 10 segundos, ou pode ser desativada a qualquer momento, apertando a tecla ↵ (8). Ideal para cozinhar assados.	**80 – 230** **175**	70
BAIXA TEMPERATURA	Sistema de cozimento em temperatura baixa por períodos de tempos relativamente longos. Ideal para preparos de carne, o resultado é uma carne delicada e macia. O ar dentro da cavidade de cozimento é aquecido pela resistência circular situada atrás da parede traseira do aparelho e distribuído uniformemente pela ventilação dada pelo ventilador. O cozimento deve ser executado com a sonda alimentar fornecida com o aparelho.	**60-100** **90**	70

COMO SELECIONAR UMA FUNÇÃO DE COZIMENTO

Aperte uma entre as duas teclas de direção: (7) para selecionar o ciclo desejado de cozimento. Veja explicação de função, tabela acima. (Ciclos disponíveis de cozimento)
Obs.: se não for efetuada nenhuma seleção após 5 minutos, o forno entrará no modo desligado automáticamente. Ver: modalidade forno apagado pág. 38

USO DE UMA FUNÇÃO DE COZIMENTO COM VAPOR

- Encha o recipiente de água (jarra) com água potável até a marca (1,2L). OBS.: nunca encha a jarra totalmente a jarra, pois, no final do cozimento, a água que é rebombeada no recipiente poderá transbordar.
- Introduza a jarra no local indicado.
- Empurre a jarra até o fundo a fim de garantir uma vedação perfeita entre o tubo situado na jarra e o circuito hidráulico existente dentro do forno.
- Coloque sempre a pingadeira NÃO furada sob a pingadeira perfurada, para recolher o vapor condensado, molhos ou partes de alimento que porventura caírem.

USO DE UMA FUNÇÃO COZIMENTO SEM VAPOR

Durante o uso do forno com um ciclo que não prevê vapor a jarra pode ficar no local indicado, sem por isso prejudicar o resultado do cozimento.

OBS.:
Para que a realização de um cozimento a Vapor, Regeneração, Profissional sejam PROFISSIONALexecutados da melhor maneira, o forno deve esfriar o suficiente, caso antes tenho sido feito um cozimento similar.

COMO ALTERAR A TEMPERATURA DA CAVIDADE DE COZIMENTO

Apertar uma das duas teclas representadas [−][+] (1) para alterar, com variações de +/-5°C, a temperatura pré-configurada.
O valor da temperatura da cavidade de cozimento é visualizado sempre ao lado à esquerda com a letra **t**

Obs.: O símbolo dos graus "°" fica pisca durante o período de pré-aquecimento do forno, ou seja, até atingir a temperatura configurada. Ao contrário fica estavelmente aceso em todos os outros casos, como por exemplo: ajuste, quando o forno estiver mantendo a temperatura já alcançada e resfriamento quando o forno deverá alcançar uma temperatura configurada mais baixa do valor de início.

COMO ATIVAR O COZIMENTO

Para ativar a função de cozimento selecionado, com as configurações visualizadas no display, aperte a a tecla [↵](8).
Veja mensagem no display: ↵ ATIVAR CICLO ⇓ MENU
O forno apaga automaticamente após 5 minutos se não for confirmado o início do processo de cozimento.

No display será visualizada a frase: "COZIMENTO EM CURSO⇓ MENU" depois de iniciado o cozimento.

Apertando a tecla [↓] (9), terá acesso um menu que permite alterar configurações de cozimento semi-automáticas ou de gravar os dados do cozimento em curso. Veja cap. como programar o forno na pág. 18

COMO USAR A FUNÇÃO DESPERTADOR

Aperte uma das duas teclas [−][+] (4) para ativar a função.
O símbolo 🔔 acende no display e é visualizada a mensagem: DESPERTADOR, e aparecem os os valores 00.00
Utilize as teclas [−][+] (4) para configurar o tempo desejado.
O tempo máximo que pode ser configurado é 23 horas e 59 minutos.
Após alguns instantes (5seg.), inicia a contagem, o forno volta a visualizar a hora normal e o símbolo fica iluminado com luz fixa.
No fim do período de tempo configurado, um sinal acústico entra em funcionamento e é visualizada a mensagem: DESPERTADOR 00.00 e símbolo 🔔 (acesos)
Para interromper o sinal sonoro, aperte qualquer botão.
***Nota**: O sinal sonoro é desativado automaticamente após 5 minutos.*

ATENÇÃO:

- A função despertador NÃO interage com as funcionalidades do forno e está sempre disponível independentemente do estado do forno.

COMO VISUALIZAR OU ALTERAR O ESTADO DE FUNÇÃO DESPERTADOR

Aperte uma das duas teclas − + (4) no display, é visualizada imediatamente a informação do estado do despertador.
O símbolo 🔔 fica aceso.
Aperte uma das teclas − + (4), é possível configurar um novo horário de alarme.

Como restaurar a função despertador

Aperte simultaneamente as teclas − + (4) para restaurar o tempo programado anteriormente para esta função.
O símbolo 🔔 apaga-se.

COMO PROGRAMAR O FORNO
COMO CONFIGURAR OU ALTERAR UM TEMPO DE COZIMENTO

Ligue o forno e selecione uma função de cozimento.
Utilize as teclas − + (3) para configurar o tempo de duração da cozimento.

A visualização inicial do tempo é configurada em mm.ss, sucessivamente hh.mm.
(h=horas, m= minutos, s=segundos)
Tempo máximo configurável 10 horas.
Após isso, iniciar o cozimento, ver capítulo:como activar o cozimento pág. 17

O tempo visualizado começa a decrescer e o forno entra no modo de fim de cozimento. Ver pág. 38.

COMO CANCELAR O TEMPO DE COZIMENTO

Aperte simultaneamente as teclas − + (3) para cancelar o tempo programado anteriormente para esta função.
O tempo de duração de cozimento é reiniciado. O cozimento continua no modo MANUAL, e será necessário desligar o forno quando o tempo de cozimento desejado terminar.

COMO PROGRAMAR O INÍCIO E O FIM DO COZIMENTO

Ligar o forno, selecione uma função de cozimento, configure a temperatura desejada de cozimento.

Utilize para configurar um tempo de duração cozimento, as teclas − + (3)
Tempo máximo configurável 10 horas.

Após isso, aperte a tecla: ↓ (9), selecione o item: FIM COZIMENTO com a tecla ↵ (8).

Ao visualizar a mensagem: CONFIGURAÇÃO DE TEMPO utilize as teclas − + (3) para configurar o horário de FIM DE COZIMENTO, nas próximas 23 horas e 59 minutos.

Confirme a configuração com a tecla ↵ (8)

O forno entra no modo de início. Será acionado automaticamente em seguida para a duração especificada erá desligado no horário de fim cozimento programado.
A mensagem: "LIGAÇÃO DO FORNO PREVISTA ENTRE .. .." em intervalos de 15 seg. será visualizada para a informação do tempo restante para o início do acionamento.
É possível também que a qualquer momento apareça no display a informação com uma das duas teclas − + (3)

COMO CANCELAR O PROGRAMA LIGA/DESLIGA DO FORNO

Aperte simultaneamente as teclas − + (3) para cancelar o programa de liga/desliga do forno.
O forno ativa automaticamente visualizando a mensagem: COZIMENTO EM CURSO ⇓ MENU

MODO DE COZIMENTO TERMINADO

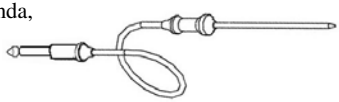
O forno desativa todos os elementos de aquecimento.
No display é visualizada a mensagem: " COZIMENTO TERMINADO " acompanhada de um sinal sonoro de aviso.
O sinal sonoro pode ser desligado tocando qualquer uma das teclas.

Tocando a tecla ON OFF o forno desliga ou tocando uma das duas teclas ← → (7) é possível selecionar um novo ciclo de cozimento.

Obs.: Nos cozimentos a vapor, dois minutos antes de acabar o tempo de fim cozimento, é aberta a saída de vapor, para que saia o máximo de vapor possível da cavidade de cozimento.

COZINHAR COM A SONDA DE ALIMENTO

Junto com o forno é fornecida uma sonda para alimentos e temperaturas, um acessório com formato de "grande alfinete". A sonda de alimento permite medir a temperatura no interior da carne e dos alimentos que serão colocados para cozinhar. Este acessório permite facilitar o cozimento para quem não tem muita experiência, obtendo um um bom resultado. O cozimento termina quando a temperatura no interior do alimento, medida através da sonda, atinge o valor estimulado no display.



Como usar a sonda de alimento.

Ligue a sonda de alimento no conector apropriado situado dentro do forno, na parede esquerda em cima (ver fig. A). Insira horizontalmente o alfinete metálico da sonda no alimento que será preparado. A ponta deve estar na direção do centro do alimento, não deve tocar nos ossos e não deve ser inserida nas partes com gordura do alimento. Para um bom resultado, siga essas orientações.

Ligue o forno, selecione uma função de cozimento, configure a temperatura de sonda alimento, e configure a temperatura da cavidade de cozimento.

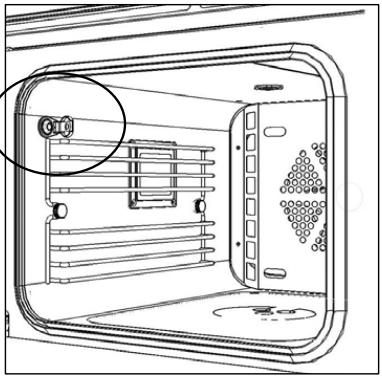


Fig. A

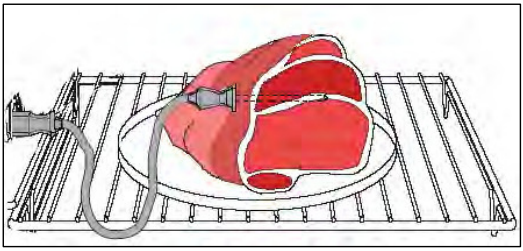


Fig. B

COMO ALTERAR A TEMPERATURA DA SONDA DE ALIMENTO

Aperte uma das duas teclas representadas [−][+] (2) para alterar, com variações de +/-1°C, a temperatura de sonda de alimento.
Temperatura máxima configurável: 90°C
Temperatura mínima configurável: 30°C
O valor de temperatura da sonda de alimento é visualizado ao lado à esquerda o símbolo gráfico:

Notas:

- A temperatura do forno deve estar maior do que a temperatura da sonda alimento. Caso contrário, a visualização da temperatura do forno acenderá para indicar a configuração errada.
- Usando a sonda alimento não é possível configurar um tempo de duração cozimento.

UTILIZAÇÃO DA SONDA DE ALIMENTO COMO TERMOMETRO

Apertando simultaneamente as teclas [−][+] (2) é possível ler no display a informação de temperatura da sonda o valor instantâneo da temperatura medido pela sonda.
Temperatura máxima e mínima pode ser medida: 250°C - 20°C

COMO PROGRAMAR O INÍCIO DO FORNO USANDO A SONDA DE ALIMENTO

Ligue a sonda alimento no conector. Ligue o forno, selecione uma função de cozimento, configure a temperatura desejada de cozimento.
Logo após, aperte a tecla: [↓] (9), selecione o item: INÍCIO COZIMENTO com a tecla [↵] (8).
Ao visualizar a mensagem: CONFIGURAÇÃO DE TEMPO utilize as teclas [−][+] (3) para configurar o horário de INÍCIO COZIMENTO previsto, para as próximas 23 horas e 59 minutos.
Confirme a configuração com a tecla [↵] (8)

O forno entra no modo de início. Será acionado automaticamente na hora programada e vai parar no fim da cozimento que corresponde ao alcance da temperatura do alimento no valor definido da temperatura da sonda.
A mensagem "INÍCIO DO FORNO PREVISTA ENTRE .. .." em intervalos de 15 seg. será visualizada para a informação do tempo restante até o forno ligar.
É possível também a qualquer momento utilizar o display para informação apertando qualquer uma das teclas [−][+] (3)

GRAVAR UM CICLO DE COZIMENTO

O forno oferece a possibilidade de gravar as próprias configurações de cozimento na memória. Estas informações de tempo podem ser utilizadas para preparar com as mesmas configurações anteriores obtendo resultados constantes e certos.

É possível arquivar na memória:

- **ciclo cozimento**
- **temperatura do forno**
- **temperatura sonda de alimento** ou como alternativa **duração de cozimento**

Não permite de gravar

- Hora de início cozimento
- Hora de término de cozimento

COMO GRAVAR UM CICLO DE COZIMENTO

Após ter ligado o forno, executado todas as configurações necessárias de cozimento, aperte a tecla:

(9) até visualizar o texto: GRAVAR CICLO DE COZEDURA

Aperte a tecla: (8) para confirmar e gravar os dados.

Escolha um número entre os 10 disponíveis com a tecla de rolagem: (9) ou

Confirme a gravação dos dados no CICLO DE COZIMENTO com a tecla (8)
Depois de finalizada a gravação o sistema responde com "EXECUTADO"

Notas:

- recomenda-se anotar o número combinado ao ciclo de cozimento gravado combinando-o ao nome da receita. Será mais rápido futuramente abrir o ciclo que deseja utilizar para este determinado cozimento.
- Se o sistema não indicar: "EXECUTADO" significa que todos os espaços para gravar já estão sendo usados. Para gravar de novo é preciso apagar um ou mais receitas.

Funções no menu

- Receitas
- Configurações
- saída

Receitas: O sistema dispõe na memória uma lista de tipos de pratos (carne, pão/pizza, peixe, doces, receitas pessoais) que permitem, em função do item selecionado, uma configuração rápida do forno (índices recomendados) para obter uma cozimento correto.
Nas páginas a seguir, estão as tabelas e os índices dos alimentos inseridos na memória.

Configurações: Dentro deste menu é possível efetuar uma série de configurações que permitem personalizar o forno em função das próprias necessidades.

VAPOR NO MODO DE COZIMENTO AR QUENTE+VAPOR

O ciclo de cozimento ar quente + vapor permite utitilizar durante um cozimento e a qualquer momento o vapor. Assim é acrescentado ou mantido o grau de umidade dentro do forno para obter um alimento mais macio.

Depois de selecionado o ciclo e ativado em intervalos regulares é visualizada a mensagem:

APERTAR ↵ PARA UTILIZAR VAPOR

Apertando a tecla: ↵(8) acende-se o símbolo que sinaliza a ativação do gerador de vapor.

Após alguns instantes, iniciará o processo de vapor no forno. O vapor é introduzido na cavidade em intervalos constantes por breves pausas durante um período máximo de 15 minutos, que no final o gerador de vapor e a luz piloto são apagados.

A entrada de vapor pode ser desativada também manualmente sempre com tecla ↵(8) .

A mensagem visualizada no display APERTE ↵ PARA INTERROMPER VAPOR juntamente por um breve sinal sonoro lembra ao utilizador esta possibilidade.

COMO UTILIZAR O MENU

Ligar o forno. Ao visualizar a mensagem:
← → SELECIONAR COZIMENTO ⇓ MENU

Apertar a tecla: (9) é visualizado o primeiro item na lista: "RECEITAS"

Ver estrutura do menu:

Apertar a tecla: (9)para rolar a lista para baixo

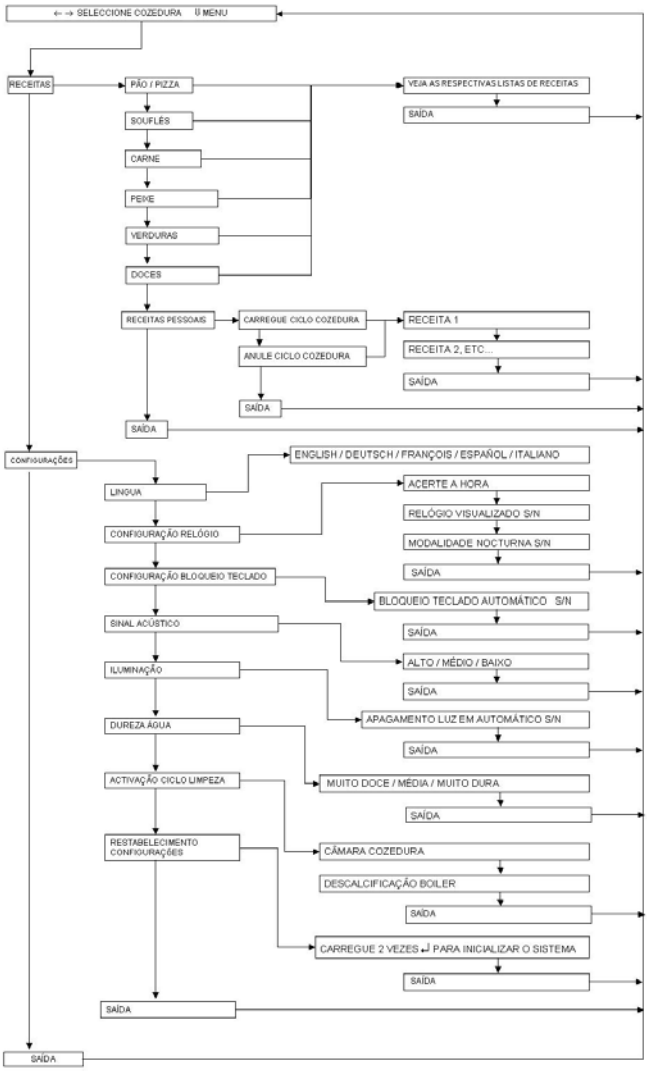
Apertar a tecla: (9) para rolar a lista para cima

Apertar a tecla: (8) para selecionar o item no vídeo

SAÍDA permite voltar sempre no item inicial visualizado ao ligar o forno.

Apertando simultaneamente as teclas permite de voltar para trás no item anterior um passo por vez. (função go back <<<)

FLUOGRAMA DE ESTRUTURA DO MENU



Lista de receitas PÃO/PIZZA

Prato:	Temperatura da cavidade de cozimento ℃	Temperatura da sonda alimento * ℃	Tempo Duração cozimento	Nível	Ciclo de cozimento
FOCACCIA SALGADA	220		$00^{h}.25^{'}$	3	
PÃO	220		$00^{h}.35^{'}$	3	
PIZZA	230		$00^{h}.25^{'}$	3	

Lista das receitas DESENFORMADOS

Prato:	Temperatura da cavidade de cozimento ℃	Temperatura da sonda alimento * ℃	Tempo Duração cozimento	Nível	Ciclo de cozimento
"CANNELLONI" - (CANUDOS DE MASSA RECHEADOS)	190		$01^{h}.00^{'}$	3	
LASANHAS	180		$01^{h}.20^{'}$	3	
SOUFLÉ DE ASPARGOS	180		$01^{h}.10^{'}$	3	
SOUFLÉ DE BATATAS	180		$01^{h}.20^{'}$	3	
SOUFLÉ DE ABOBRINHA	180		$00^{h}.40^{'}$	3	
TORTA SALGADA	200		$00^{h}.35$’	3	

Lista de receitas CARNE

Os modos de cozimento relacionados foram determinados cozinhando peças de carne com peso aproximado de 1 Kg.

Prato:	Temperatura da cavidade de cozimento °C	Temperatura da sonda alimento * °C	Tempo Duração cozimento	Nível	Ciclo de cozimento
COXA DE PORCO	90	70	04h.20'	3	
COXA DE BOI	90	70	03h.50'	3	
COXA DE VITELA		68	04h.00'	3	
ASSADO DE SUÍNO	90	72	040h.30'	3	
PESCOÇO DE SUINO	100	75	04h.00'	3	
PEITO ASSADO	75	62	03h.20'	3	
PEITO MAL-PASSADO	70	55	03h.20'	3	
LOMBO DE BOI ASSADO	75	62	03h.20'	3	
LOMBO DE BOI MAL-PASSADO	70	57	03h.30'	3	
LAGARTO DE VACA	80	65	03h.30'	3	
PEITO DE PERÚ	90	70	03h.40'	3	
ROAST-BEEF	80	62	03h.00'	3	
ROAST-BEEF MAL-PASSADO	70	57	03h.30'	3	
QUARTO DIANTEIRO DE BOI	85	70	03h.30'	3	
QUARTO DIANTEIRO DE VITELO	90	72	04h.00'	3	

Lista de receitas PEIXE

Prato:	Temperatura da cavidade de cozimento °C	Temperatura da sonda alimento * °C	Tempo Duração cozimento	Nível	Ciclo de cozimento
MEXILHÕES E VONGOLE	100		*00h.30'*	3	
FILÉ DE LINGUADO	220		*00h.10'*	3	
FILETE DE RASCASSO-VERMELHO	80		*00h.30'*	3	
CAMARÕES E CIGARRAS-DO-MAR	100		*00h.30'*	3	
TRUTA	100		*00h.35'*	3	

Lista de receitas VERDURAS

Prato:	Temperatura da câmara de cozedura °C	Temperatura da sonda alimento * °C	Tempo Duração Cozedura	Nível	Ciclo cozedura
ASPÁRGOS	100		*00h.35'*	3	
BRÓCOLIS	100		*00h.30'*	3	
CENOURAS	100		*00h.35'*	3	
COUVES DE BRUXELAS	100		*00h.35'*	3	
COUVE-FLOR	100		*00h.40'*	3	
ACELGA	100		*00h.35'*	3	
FEIJÃO-VERDE	100		*00h.40'*	3	
ERVA-DOCE	100		*00h.40'*	3	
BATATAS	100		*00h.50'*	3	
PIMENTÕES	100		*00h.25'*	3	
ALHO-PORÓ	100		*00h.40'*	3	
ARROZ	100		*00h.35'*	3	
AIPO	100		*00h.35'*	3	
ESPINAFRE	100		*00h.20'*	3	
ABOBRINHAS	100		*00h.30'*	3	

Tempos de cozimento determinados com pratos de dimensões médias.
Os tempos de cozimento podem variar em função das dimensões do prato.

Lista de receitas DOCES

Prato:	Temperatura da cavidade de cozimento ℃	Temperatura da sonda alimento * ℃	Tempo Duração cozimento	Nível	Ciclo de cozimento
BISCOITOS	150		$00^{h}.35^{'}$	3	
BISCOITOS DE IOGURTE	170		$00^{h}.15'$	3	
BOLO AMEIXA	170		$01^{h}.00^{'}$	3	
SOUFLÉS	200		$00^{h}.35'$	3	
BOLO DE MAÇÃS	170		$01^{h}.00^{'}$	3	
BOLO TORTA MARGHERITA	170		$00^{h}.40^{'}$	3	

NOTA:
As configurações relacionadas nas tabelas, temperatura, tempos de duração, podem ser variados para um cozimento personalizado mais apropriada. Os novos dados podem ser modificados àqueles na memória, de acordo com as instruções a seguir:

COMO PERSONALIZAR A LISTA DE RECEITAS

Escolha um item dentre aqueles na lista e configure os dados em função das próprias necessidades. Lembrando que é possível cozinhar por tempo (duração cozimento) ou com a sonda alimento.

Ative o cozimento, aperte a tecla: (9) visualizar o texto: GRAVAR CICLO DE COZEDURA

Aperte a tecla: (8) para confirmar a gravação das novas configurações.
O sistema visualiza EXECUTADO depois de terminada a gravação.

COMO CARREGAR UMA RECEITA PESSOAL

Escolha menu e selecione o item receitas, com tecla (8).

Faça rolar os itens com tecla (9) ou tecla (9) até visualizar o texto RECEITAS

PESSOAIS. Confirme a escolha com a tecla (8)

Ao visualizar a mensagem: CARREGAR CICLO DE COZIMENTO, aperte a tecla (8)
O sistema visualiza as receitas gravadas.

Utilize a tecla (9) ou (9) para selecionar o ciclo desejado de cozimento.

É confirmado com o comando da tecla (8)

OBS.: Se a área de memória estiver vazia significa que não contém receitas pessoais gravadas, o sistema responde com SAÍDA.

COMO APAGAR UMA RECEITA PESSOAL

Escolha menu e selecione o item receitas, com tecla (8).

Faça rolar os itens com tecla (9) ou tecla (9) até visualizar o texto RECEITAS

PESSOAIS. Confirme a escolha com a tecla (8)

Utilize uma das duas teclas (9) para fazer rolar os itens até a visualização do texto:
APAGAR CICLO DE COZIMENTO

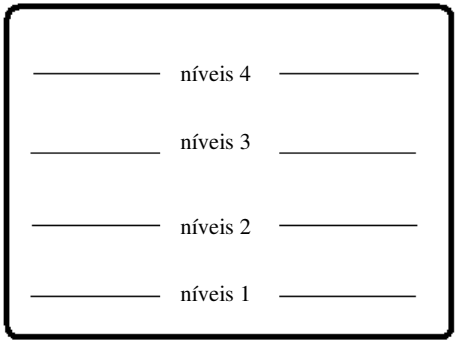
Aperte a tecla (8) para entrar no menu inferior.
Selecione o ciclo de cozimento que deseja apagar, fazendo rolar os itens com uma das duas teclas
(9), e para confirmar o cancelamento apertar a tecla (8).
O sistema depois de apagar responde com EXECUTADO

CONSELHOS PRATICOS PARA COZINHAR

- Todas as cozimentos devem ser executadas com a porta fechada.
- Utilize sempre luvas ou pinças, não molhadas ou úmidas, para remover os pratos quentes do forno.
- Utilize recipientes capazes de resistir a temperaturas máximas de 250°C ou superiores.
- No fim ou durante a fase de cozimento preste atenção no fluxo de ar quente que sai do forno no momento da abertura da porta.
- Não apoie nunca os pratos diretamente em contato com o fundo do forno. Utilize os acessórios específicos.

OS ACESSÓRIOS

Os acessórios fornecidos com o forno aumentam a possibilidade e os modos de cozimento.
Os acessórios denominados bandejas e grelha podem ser guardados nas várias prateleiras da guia de deslizamento situada dentro do forno. Isto permite de estabelecer a altura (níveis) mais correta em função do cozimento a executar. Veja listas de receitas.

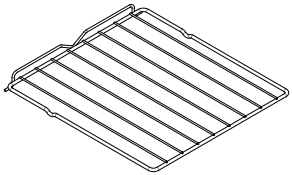


A BANDEJA

Bandeja com beiradas altas utilizada como superfície de apoio para qualquer recipiente de cozimento de um só nível e em banho-maria.
Utilizado também, para ser colocado abaixo da bandeja com furos ou da grelha para recolher gorduras, líquidos ou molhos. Recomenda-se, ao cozinhar pratos gordurosos, de colocar um pouco de água na bandeja para evitar que as gorduras queimem formando cheiros ruins ou fumaça.
Superfície de apoio para alimentos (biscoitos, etc.)

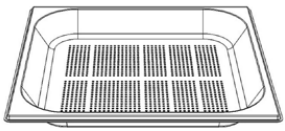
A GRELHA

Utilizada sobretudo como superfície de apoio.
Posição recomendada nível 2 / 3 / 4



A BANDEJA COM FUROS

utilizada principalmente para preparos a vapor (verduras frescas, verduras congeladas, peixe).
Posicionar a bandeja com furos no nível 2 ou 3 e colocar a bandeja avabixo para recolher líquidos que são liberados pelo alimento.



A SONDA DE ALIMENTO

Veja cap. COZINHAR COM A SONDA ALIMENTO

Se a temperatura da sonda de alimento for visualizada no modo aceso com valores iguais a 30°C, significa que o prato selecionado entre aqueles relacionados na lista de receitas está sem um valor adequado de temperatura da sonda. Recomenda-se desligar a sonda de alimento neste caso e cozinhar no modo modificado ou configurar um valor de sonda alimento mais apropriados.

COMO PERSONALIZAR O PRÓPRIO FORNO

Ligar o forno. Ao visualizar a mensagem:
← → SELECIONAR COZEDURA ⇓ MENU

Toque na tecla: ↓ (9) é visualizado o primeiro item na lista: "RECEITAS"

Toque novamente a tecla ↓ (9) e confirme a seleção "CONFIGURAÇÕES" com a tecla ↵ (8)

Desloquei dentro de CONFIGURAÇÕES utilizando o critério exposto no cap. como utilizar o menu como utilizar o menu.

Para trocar o tipo de configuração aperte uma das teclas − + (4)

A nova configuração deve sempre ser confirmada com a tecla "enter" ↵ (8).
A mensagem "EXECUTADO" é visualizada para confirmar a nova escolha.

Utilize o esquema ESTRUTURA DO MENU para ajudar na escolha dos itens.

LÍNGUA: permite de configurar a visualização da mensagem no próprio idioma.
Línguas no menu:

- INGLÊS
- ITALIANO
- ALEMÃO
- FRANCÊS
- ESPANHOL

Usar as teclas − + (4). para trocar a lista de iten e aperte a tecla ↵ (8) para confirmar a língua preferida.

CONFIGURAR RELÓGIO

Para utilizar este menu, selecione o item critérios já examinados.
Veja cap. como utilizar o menu.
As definições são visualizados no modo aceso e podem ser trocados utilizando as teclas − + (4).

- **ACERTE A HORA**
  permite reconfigurar a hora.
  Para acelerar a troca ded números, mantenha apertada uma das duas teclas citadas anteriormente.
- **RELÓGIO VISUALIZADO**
  Selecionando NÃO não é visualizada a hora com forno desligado.

- **MODO NOTURNO**

Configuração base = NÃO
Trocando a configuração para SIM, quando o forno está desligado nos horários: 22.00-06.59.59, os números que compõem o relógio são visualizados com uma intensidade luminosa baixa. No horário diário restante a intensidade volta no máximo para uma visualização melhor no caso de luz solar no ambiente.

CONFIGURAÇÃO BLOQUEIO DO TECLADO:

Esta opção permite escolher o modo bloqueio do teclado no modo manual ou automático.
Recomenda-se escolher o modo automática (SIM), principalmento quando há presença de crianças.

BLOQUEIO TECLADO AUTOMÁTICO SIM
As teclas são bloqueadas automaticamente após 1 minuto de inatividade do teclado.

BLOQUEIO TECLADO AUTOMÁTICO NÃO

O bloqueio do teclado ativa-se apertando simultaneamente a tecla esquerda e a tecla da direita

Em ambos os casos quando o bloqueio do teclado for ativado, no display é visualizada a mensagem: BLOQUEIO TECLADO ATIVADO seguido, se o forno estiver desligado, pelo símbolo chave para lembrar que a função está ativa.

Se o bloqueio do teclado ativa manualmente ou automaticamente durante um cozimento, no display após a mensagem: “BLOQUEIO TECLADO ATIVADO” ,voltam a ser visualizadas as informações do cozimento. Se tentar efetuar novas configurações, ao apertar qualquer tecla, o sistema responde com uma mensagem para que se lembre que necessário desbloquear a proteção.
Veja cap. seguinte

COMO DESATIVAR O BLOQUEIO DE TECLADO

Se no display está visualizado o símbolo chave ou aparece a mensagem:
⇓ DESBLOQUEAR TECLAS ⇓ (*As duas setas nas laterais viradas para baixo servem para lembrar a combinação das teclas*)

Aperte simultaneamente a tecla da esquerda e a tecla da direita
A mensagem: BLOQUEIO TECLADO DESATIVADO confirma a restauração das funções normais dos comandos do aparelho.

CARACTERÍSTICAS DO BLOQUEIO DE TECLADO

A tecla permite de ligar / desligar a luz situada dentro do forno, qualquer que seja o estado dele.

A tecla permite desligar o forno.

SINAL ACÚSTICO

Permite escolher entre 3 níveis (baixo, médio, alto) de intensidade do sinal sonoro emitido durante um estado de aviso. Configuração de fábrica: MÉDIA

ILUMINAÇÃO

Permite escolher o critério de como apagar a luz depois de acesa.
Escolher NÃO no item: APAGAR A LUZ NO AUTOMÁTICO para a modalidade manual. A luz depois de acesa, é preciso tocar novamente a tecla .

A função automática (SIM) permite apagar automaticamente a luz após 5 minutos do seu acendimento.

DUREZA ÁGUA

A dureza da água indica principalmente a quantidade de sais de cálcio e magnésio presentes na água.
A dureza geralmente é expressa em graus franceses (°fH)
O forno é equipado com um sistema automático que determina o momento oportuno para executar um ciclo de descalcificação do boiler.
recomenda-se usar água potável a fim de diminuir a formação de calcário.
Existem três campos de regulação da dureza da água.

Tabela de equivalência de graus franceses (°fH) / graus alemães (°dH)

DUREZA DA ÁGUA °fH		DUREZA DA ÁGUA °dH	
16-35° fH	ÁGUA MÉDIA	0-8° dH	ÁGUA MÉDIA
0-15° fH	ÁGUA MUITO DOCE	9-20° dH	ÁGUA MUITO DOCE
36-50° fH	ÁGUA MUITO DURA	21-28° dH	ÁGUA MUITO DURA

Para lhe permitir ajustar a dureza da água no forno, encontrará em anexo um papel reativo que lhe indicará com precisão o grau da dureza da sua água. Mergulhar a tirinha reativa num copo de água, leia o grau da dureza, e depois comece o ajuste em função das indicações que constam na tabela abaixo.

AVISO! Verifique em que unidade de medida está expressa a dureza da água no papel reativo: grau francês (°fH) ou grau alemão (°dH) e leia o valor em seguida.

De forma a melhorar as operações, utilize o produto anti-calcário entregue com o forno. Este removedor de tártaro compõe-se de um ÁCIDO CÍTRICO MONOHIDRATADO que pode ser comprado em farmácia.

O sistema está posicionado no valor médio (linha1, tabela).
Para trocar a configuração, ver pág. 32, selecione a dureza da água, toque para entrar nas opções, a tecla confirma ↵ (8). Após isso, use uma das duas teclas − + (4)

Depois de executada a seleção confirme com a tecla ↵ (8)

Veja também parágrafo: DESCALCIFICAÇÃO BOILER.

ATIVAÇÃO CICLO LIMPEZA

Itens no menu:
CAVIDADE DE COZIMENTO
DESCALCIFICAÇÃO BOILER

CAVIDADE DE COZIMENTO

A finalidade é a de facilitar a remoção de eventuais resíduos de alimentos, gorduras etc após um cozimento. O forno abastece na cavidade de cozimento uma certa quantidade de vapor, por um período de tempo determinado (10 min.).

Ative o ciclo de limpeza da cavidade decozimento com a tecla (8) e siga as instruções visualizadas no display.

Terminado o ciclo indicado pela mensagem:
CICLO DE LIMPEZA CAVIDADE DE COZIMENTO TERMINADO USE UM PANO PARA REMOVER A SUJEIRA

Use um pano ou uma esponja macia (não abrasiva) umedecida com água para efetuar a limpeza. Não use substâncias ou líquidos corrosivos, não use utensílios de ferro ou com pontas.

DESCALCIFICAÇÃO BOILER

Ciclo especial de lavagem indicado para a remoção do calcário dentro do boiler.
Conforme a dureza da água dentro do boiler ou gerador de vapor, forma-se uma certa quantidade de calcário que será maior quanto mais dura for a água. Veja pag. **DUREZA ÁGUA** pág. 34

Recomenda-se executar a descalcificação logo que for visualizado o aviso: CICLO DE LIMPEZA BOILER RECOMENDADO

ATENÇÃO: O CICLO TEM UMA DURAÇÃO FIXA DE 12 HORAS. RECOMENDA-SE EFETUAR O MESMO DURANTE A NOITE.

Descalcificante apropriado:

Recomenda-se o uso de ÁCIDO CÍTRICO MONOHIDRATO.
Observe os conselhos sobre a segurança e a dosagem. Não use vinagre ou produtos à base de vinagre.

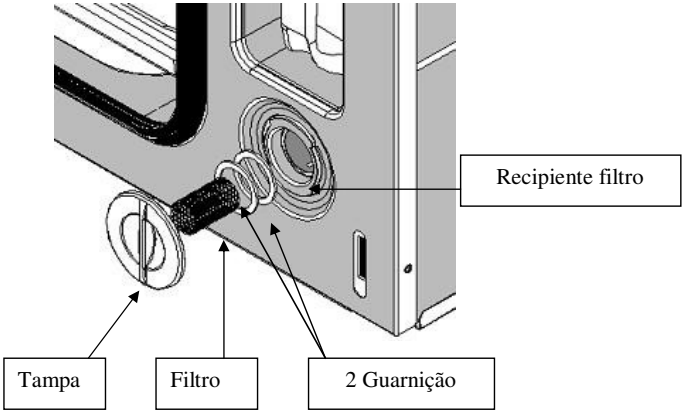
INSTRUÇÕES processo de descalcificação boiler:

Dosagem: encha a jarra com água até a indicação 0,6 L. , coloque na água 5 colheres de café de ácido cítrico monohidrato e dissolva.

Insira a jarra no local apropriado e inicie o processo de descalcificação com a tecla ↵(8).
O aparelho visualizará o tempo restante até o fim do processo de descalcificação.
No fim será executado um processo de limpeza e enxágue do boiler. Veja abaixo Lavagem do boiler

Lavagem do boiler

No fim o sistema executa um ciclo de lavagem do boiler despejando a água suja na jarra.
Será, portanto, necessário observar o painel de controle que os guiará passo a passo nas operações a efetuar.
Em resumo, as operações necessárias serão de esvaziar o conteúdo da jarra, enxaguar e encher a mesma com água limpa. Operação que deve ser efetuada por duas vezes.
Pelo recipiente do filtro podem sair eventuais gotas de água. Enxugue e limpe com um pano ou uma esponja.
Preste atenção na guarnição branca, verifique que esteja presente na parte interna do recipiente do filtro, caso contrário posicione-a corretamente conforme ilustrado nas imagens seguintes:



RESTABELECIMENTO CONFIGURAÇÕES

Esta função serve para restaurar o sistema em caso de problemas.
Atenção: Todas as variáveis do sistema são contidas no estado de origem, eventuais receitas pessoais são apagadas.

Selecione o item: "RESTAURAÇÃO CONFIGURAÇÕES" com tecla ↵(8) e siga as instruções visualizadas no display.
Ao término da processo, o forno entra na modalidade STAND-BY.

MODO FORNO APAGADO

Todos os elementos aquecedores estão desativados, inclusive o ventilador dentro da cavidade de cozimento e a luz.
O ventilador de resfriamento e o ventilador situado dentro da cavidade de cozimento ficam desativados após alguns minutos do desligamento do forno, isto é para permitir um resfriamento rápido do forno. (tempo máximo de resfriamento 20 min.)

O teclado está desativado exceto a tecla de acendimento

e a tecla função DESPERTADOR.

MODO DE COZIMENTO TERMINADO

A unidade de controle ativa um sinal acústico, desativa todos os elementos aquecedores, incluindo o ventilador dentro da cavidade de cozimento e a luz.
No display é visualizado a mensagem: COZIMENTO TERMINADO

- Aperte qualquer tecla, para anular o sinal e mensagem de aviso e recoloque o sistema nas condições de acendimento.
- Ou aperte a tecla On/Off para desligar o forno. (veja modo forno desligado)
- Ou automaticamente após **5** minutos o forno entra no modo forno desligado.

COMO PROCEDER NO CASO DE UMA ANOMALIA

PROBLEMA	*SOLUÇÃO*
O forno não funciona	Observe se o interruptor ou eventuais (disjuntor do circuito) da instalação elétrica estão soltos. No caso de avaria na instalação elétrica, consulte um eletricista qualificado. Se após a religação do interruptor unipolar e/ou diferencial o forno ainda não inicia o funcionamento, contate o Centro de Assistência Autorizado.
Não acende a luz situada dentro da cavidade de cozimento	Veja instruções como trocar a lâmpada do forno.
No display, é visualizado ERR associado a um número	Esta combinação indica uma avaria. Veja tab. código erro.
O sistema pede para regular a hora	Provável falha da rede elétrica (Black-out). Configurar a hora correta.
A descarga da água do boiler é efetuada depois de muito tempo do fim de um processo de cozimento.	Por motivos de segurança a água do boiler é bombeada para fora somente quando a temperatura estiver abaixo de 90°C. O tempo necessário para o resfriamento determina o tempo de pausa antes do início da descarga. (pode durar até 20 min.) É permitido durante este período de tempo de iniciar outro cozimento.
Durante o funcionamento sai vapor do forno	Verifique se a porta está fechada corretamente. Verifique se a guarnição está danificada, ex. rachaduras. Neste último caso contate o Centro de Assistência Autorizado.
Durante o funcionamento sem sonda alimento ligada o sistema visualiza uma temperatura de sonda alimento.	Verifique a vedação da tampa que cobre o conector sonda alimento dentro da cavidade de cozimento. Se a tampa estiver instável, deve ser substituída. Contate o Centro de Assistência Autorizado.

COMO PROCEDER CASO DE UM BLACK OUT

- No caso de uma falha de alimentação elétrica, ao ser restaurada poderá ser necessário reconfigurar a hora correta.
- As configurações ou as receitas gravadas não são perdidas.
- Se a falha da alimentação elétrica ocorrer durante um preparo, a mesma não pode prosseguir.
- Se antes da interrupção da energia elétrica, estava em processo de descalcificação ou limpeza do boiler o mesmo é abortado. Ao restaurar a energia elétrica será necessário descarregar a solução de água e ácido cítrico monohidrato, contida dentro do boiler. Siga as indicações visualizadas no display do aparelho.

TABELA CÓDIGOS DE ERRO

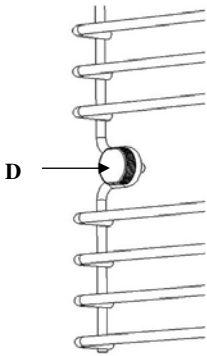
O sistema eletronico executa constantemente uma série de testes diagnósticos. Se algum deles não estiverem corretos, a unidade de controle desativa as funções e visualiza um código de erro (Err seguida de três números), todos os elementos aquecedores são apagados, inclusive o ventilador dentro da cavidade de cozimento. O ventilador de resfriamento fica aceso.

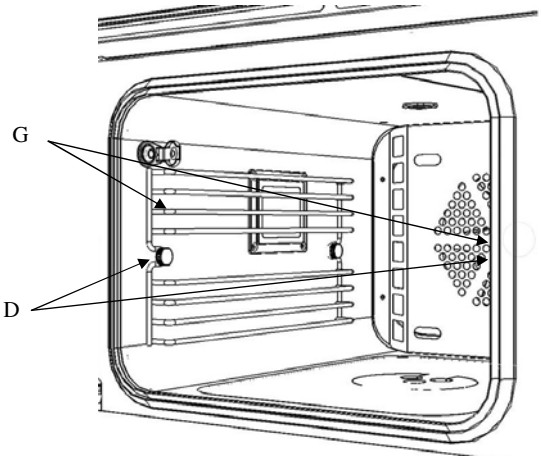
Anote o código de erro e contate um Centro de Assistência Autorizado, especificando o código.

Código Erro	Causa	SOLUÇÃO
Err 001	Superaquecimento BOILER As causas deste alarme são: Bomba de carga não transfere a água da jarra ao boiler. As causas podem ser : a – jarra sem água b – perda no circuito hidráulico c – bomba avariada d – avaria electronico no circuito de potência (dispositivo ou controle)	Verifique a quantidade de água na jarra. Desligue e ligue de novo o forno. Se o problema repetir, anote o código de erro e contate um Centro de Assistência Autorizado, especificando o código
Err 002	Alarme proteção boiler. O sistema preventivamente desalimenta o dispositive GEN. e portanto todas as cargas ligadas ao mesmo. - Substitua a placa de potência	Anote o código de erro e contate um Centro de Assistência Autorizado, especificando o código.
Err 003	Superaquecimento placa superior ao valor limite fixado >=85°	Verifique se o forno está encaixado no móvel seguindo as instruções contidas no manual. Verifique se o ventilador funciona.
Err 004	Sensor cavidade de cozimento PT1000 Causa Falha ou curto-circuito sensor ou cabos - Substitua PT1000	contate um Centro de Assistência Autorizado, especificando o código
Err 005	Sensor alimento Causa Falha ou curto-circuito sensor ou cabos - Verifique ligações elétricas - Substitua Sonda alimento	contate um Centro de Assistência Autorizado, especificando o código
Err 006	Avaria no Boiler - causa circuito aberto ou curto - Substitua BOILER	contate um Centro de Assistência Autorizado, especificando o código
Err 007	Presença vapor cavidade de cozimento causa circuito aberto ou curto - Substitua TC1	contate um Centro de Assistência Autorizado, especificando o código
Err 008	Superaquecimento cavidade de cozimento - Substitua a placa de potência	contate um Centro de Assistência Autorizado, especificando o código
Err 009	Avaria sensor de placa - causa circuito circuito aberto ou curto - Substitua a placa de potência	contate um Centro de Assistência Autorizado, especificando o código

COMO DESMONTAR AS GRELHAS LATERAIS

1. Desparafuse (no sentido anti-horário) as porcas ranhuradas (D) dianteiras.
2. Extraia, uma por vez, as grelhas laterais (G)





COMO REMONTAR AS GRELHAS LATERAIS

Introduza as grelhas de apoio (G) uma de cada vez.
Preste atenção no orifício da grelha. Este deve ser introduzido no parafuso ranhurado situado no fundo dentro da cavidade de cozimento.
Parafuse as porcas ranhuradas (D)

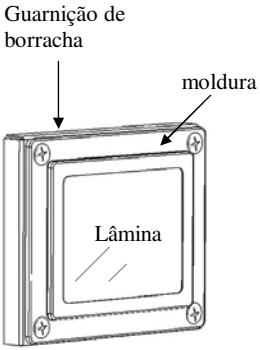
COMO TROCAR A LÂMPADA DO FORNO

Desligue o aparelho da rede elétrica ou coloque o interruptor no estado OFF.
Controle se o forno está na temperatura ambiente, caso contrário espere que esfrie.
A lâmpada do forno deve ter as características a seguir:

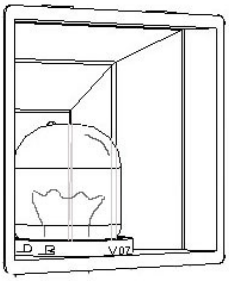
- tensão de alimentação 220-240 V (50/60Hz)
- potência 25 W.
- Engate tipo: E-14
- Temperatura máxima de exercício 300°C

Instruções para a substituição:

1. desparafuse a porca ranhurada da grelha de apoio lateral da esquerda, veja pág. anterior.
2. extraia a grelha de apoio
3. desparafuse os 4 parafusos em cruz situados nos cantos do suporte da lâmina, ver imagem ao lado



4. recoloque a moldura, com vidro e guarnição, colocadas para a proteção da lâmpada sobre uma superfície de apoio.



5. desparafuse a lâmpada queimada/quebrada
6. introduza e aperte a nova lâmpada
7. remonte o conjunto moldura com lâmina e guarnição
8. aperte os 4 parafusos
9. remonte a grelha lateral
10. parafuse a porca ranhurada da grelha lateral
11. ligua a corrente elétrica

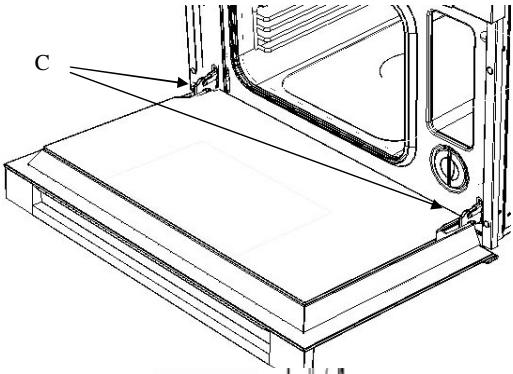
A lâmpada fornecida com este forno é uma "Lâmpada para uso especial" que pode ser usada apenas com o aparelho fornecido; não pode ser utilizada para a iluminação doméstica.

COMO TROCAR A GUARNIÇÃO DA CAVIDADE DE COZIMENTO

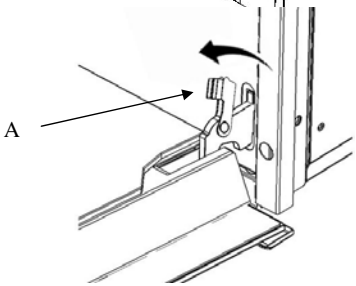
Caso a guarnição colocada ao redor do vão cavidade de cozimento tenha rachaduras, deverá ser substituída. Por motivos de segurança a guarnição deve ser trocada por um técnico de um Centro de Assistência Autorizado.

COMO DESMONTAR A PORTA DO FORNO

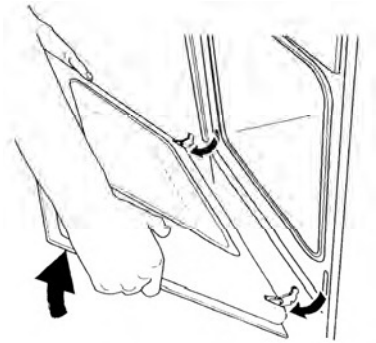
1. Abra totalmente a porta do forno
2. Localize as dobradiças (C), veja imagem ao lado:



3. Vire para trás os suportes (A) presentes nas duas dobradiças (C)

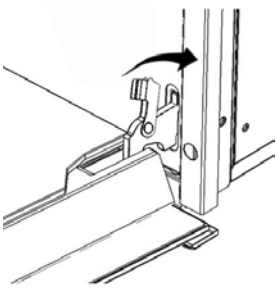


4. Agarre a porta nas duas laterais das extremidades e feche-a devagar até a metade do curso, os suportes (A) engancham-se na porta do aparelho.
5. Levante a porta para cima.
6. Extraia a porta executando uma rotação para trás da parte inferior da mesma. Os dois suportes devem sair do local. Veja imagem abaixo.



COMO REMONTAR A PORTA DO FORNO

1. Introduza os dois suportes nas aberturas apropriadas, segurando a porta semi-fechada.
2. Abra totalmente a porta
3. Vire as duas dobradiças (C) colocando-as para frente.



CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS DO FORNO

Teclado Touch-Control

é um tipo de teclado especial sensível ao toque. Quando quiser dar um comando ao forno, basta indicar e tocar levemente no ponto do teclado onde está colocado o símbolo da função.

inatividade comandos teclado

Após um período de 5 minutos de não confirmação de ativação ciclo cozimento ou falta de confirmação de uma opção, o forno apaga automaticamente.

Sinal 'Beep'

Um breve sinal acústico é emitido todas as vezes que setoca em uma tecla.

Ventilador de resfriamento

Para o funcionamento correto e para reduzir a temperatura das superfícies externas do forno, este possui uma ventoinha de resfriamento.
Durante o cozimento o ventilador está sempre ativo e é possível ouvir um jato de ar que sai entre a frente e a porta do forno.

Coloração dourada cavidade de cozimento

Após um certo período de tempo de uso do forno, a cavidade de cozimento assume uma coloração dourada. Esta coloração deve-se a causas naturais do aço inoxidável, não interfere nas características do cozimento.

AVISOS DO SISTEMA:

Significado de algumas mensagens de aviso

VERIFIQUE A PRESENÇA DE ÁGUA NA JARRA.

Geralmente 1L. de água na jarra é suficiente para um processo de cozimento a vapor, porém, a mensagem em referência poderá ser visualizada por dois motivos:

- Água na jarra terminada
- Jarra não introduzida totalmente no local destinado

Em ambos os casos, abra a porta do forno, preste atenção à eventual saída do vapor.

- Acrescente no max.1L. se necessário de água potável. (NUNCA coloque água até a borda da jarra, senão a água bombeada pelo gerador de vapor para a jarra, no fim do ciclo, poderá sair pelo recipiente.)
- Introduza a jarra no local destinado
- Empurre a jarra até o fundo a fim de garantir uma vedação perfeita entre o tubo situado na jarra e o circuito hidráulico existente dentro do forno.

INTRODUZIR A JARRA

Esta mensagem é visualizada quando o sistema deve executar a descarga da água contida dentro do boiler e a jarra não está presente no alojamento.

LIGAR SONDA DE ALIMENTO

É visualizada na seleção do ciclo cozimento em baixa temperatura ou de uma receita personalizada que exige o uso da sonda de alimento e somente se esta não estiver ligada no conetor apropriado.

DESPRENDER SONDA ALIMENTO

Mensagem visualizada se a configuração da receita selecionada não exige a sonda alimento e somente se esta constar conectada.

FECHAR A PORTA

Esta mensagem é visualizada para indicar que o processo selecionado ou anteriormente em curso terá início somente quando a porta estiver fechada.
A condição de porta aberta determina a interrupção de um processo de cozimento ou ciclos de abastecimento de vapor.

ESVAZIAMENTO BOILER

ESPERAR…

A indicação serve para garantir que determinados processos estão ativos, monitorizados e gerenciados automaticamente pelo sistema também como o forno desligado. Ex. Ciclos de lavagem de boiler.
Outras indicações serão visualizadas no fim do processo ou automaticamente o forno desliga.

ELIMINAÇÃO

Embalagem

- As partes que compõem a embalagem do forno (papelão, isopor, plástico) devem ser eliminadas nos locais apropriados de coleta, sem agredir o meio ambiente.

Forno:

- Desligue o forno da tomada ou no caso de instalações fixas, chame um eletricista autorizado para solicitar uma desinstalação.
- Antes de sucatear o aparelho, o mesmo deve ser inutilizado cortando o cabo de alimentação.

Este aparelho está adequado conforme com a Directiva Europeia 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Garantindo que este produto seja eliminado de maneira correta, o utilizador contribui a prevenir as potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde.

O símbolo sobre o produto ou na documentação de acompanhamento, indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico mas deve ser entregue num ponto de coleta de reciclagem de aparelhagens elétricas e electronicas.
Desfaça-se seguindo as normas locais para a eliminação do lixo.
Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contate o órgão local responsável, o serviço de coleta dos lixos domésticos ou a loja na qual o produto foi comprado.

12300177881